Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Usługa przygotowania, dostarczenia i wydania zestawów obiadowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 16 im. Kornela Makuszyńskiego w Legnicy

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa nr 16 im. Kornela Makuszyńskiego

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 004045465

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Tatrzańska 9

1.5.2.) Miejscowość: Legnica

1.5.3.) Kod pocztowy: 59-220

1.5.4.) Województwo: dolnośląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL516 - Legnicko-głogowski

1.5.7.) Numer telefonu: 76 72 33 220

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@sp16.legnica.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: http://sp16legnica.szkolnastrona.pl/index.php

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
www.platformazakupowa.pl

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Usługa przygotowania, dostarczenia i wydania zestawów obiadowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 16 im. Kornela Makuszyńskiego w Legnicy

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-2376e532-2a01-4b24-837c-3581f7b2c4ee

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00215410

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-05-05

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Nie

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00189228

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art.

275 pkt 2 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: SP16.DG.26.4.2025

4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.3.) Wartość zamówienia: 436526,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu, dostarczeniu
i wydaniu zestawów obiadowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 16 im. Kornela Makuszyńskiego w Legnicy, przy ul. Tatrzańskiej 9.
Zamawiający planuje, że:
- przewidywalna liczba posiłków dostarczanych codziennie – około 180 obiadów
- w miesiącach od września 2025 do czerwca 2026 należy dostarczyć i wydać około 30960 obiadów, tj. 180 obiadów x 172 dni żywieniowe.
Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów. W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego liczba 30960, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
4. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia.
5. Wykonawca dostarczał będzie ww. obiady transportem własnym począwszy od 08.09.2025 r. do dnia 19.06.2026 r. (obejmuje rok szkolny 2025/2026), we wszystkie dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych oraz okresu realizacji procesu kształcenia na odległość.
Obiady powinny być dostarczone najpóźniej do godz. 10.45.
W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmiana organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym w ofercie jadłospisem.
Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami
i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 z późniejszymi zmianami) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
Wykonawca zobowiązany będzie do bezwzględnego przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 19 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. Obiady muszą być przygotowywane z surowców tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo w okresie zimowych dopuszcza się stosowane mrożonek warzywno-owocowych). Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów
i ziemniaków w proszku (typu puree).
Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HCCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Specjalistyczne termosy powinny gwarantować utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakość przewożonych potraw oraz posiadać dopuszczenie przez Państwowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura zupy winna wynosić 75 stopni C, drugiego dania 65 stopni C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15 stopni C.
Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Czas dostawy posiłków od miejsca produkcji (przygotowania posiłków) do miejsca docelowego (wydania posiłków) powinien wynosić maksymalnie 15 minut.
Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce, kubki).
Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków uczniom korzystającym z usług z jadłodajni szkolnej. Koszty związane
z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i sprzątaniem pomieszczeń wydawania obiadów
i pomieszczenia przyjmowania brudnych naczyń, wycieraniem stolików w trakcie wydawania obiadów ponosić będzie

Wykonawca.
Po wykonaniu usługi dostarczenia i wydania zestawów obiadowych, za sprzątanie stołówki, zaplecza, korytarza odpowiedzialny będzie Zamawiający.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 392733,33 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 0 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 392733,33 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: H&J Promotions Hubert Mieliński

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 020206140

7.3.3) Ulica: Wiejska 105

7.3.4) Miejscowość: Rzeszotary

7.3.5) Kod pocztowy: 59-222

7.3.6.) Województwo: dolnośląskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-05-06

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 392733,33 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-09-08 do 2026-06-19